## Sonntagskarte, 16.11.25

<b>Eichhofener Jubiläumsbier 1692</b> Traditionelles Bier, welches mit malzaromatischer Tiefe und feiner Hopfennote	
die lange Geschichte der Braukunst in Eichhofen feiert. 12,5% Stammwürze, 5,2% Vol. Alkohol	4,50 €
Romate Fino Marismeno, Sherry, Jerez	5 €
"Schlosstrunk"	
Aperol mit Jubiläumsbier 1692	5,50 €
<b>Pinot rosé brut</b> Ökologisches Weingut Schmidt, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	7€
Van Nahmen Bio Frucht-Secco aus Apfel und Quitte von Streuobstwiesen-alkoholfrei -	5,50 €
VORSPEISEN, SUPPE UND SALATE	
"Brot zum Bier" Leberwurst vom Beerhof, gesalzene Butter, Griebenschmalz	8€
Rote Linsen-Karotten-Suppe, Ingwer	7 €
<b>Tafelspitzsalat vom Weiderind, Biolandhof Pollinger</b> Kernöl, Meerrettich, Apfel, Feldsalat	13 €
<b>Brioche-Knödel-Carpaccio</b> Wildschweinschinken vom Naturlandhof Beer, Sellerie	15 €
Mousse von der geräucherten Lachsforelle, Fischhof Mulzer Tomatengelee, Wachtelei, Feldsalat	15 €
FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE	
Zwei Knödel mit Bratensoße	4,50 €
Kleines Schnitzel vom Bio-Schwein, Pommes, Ketchup	13 €
Kleiner Braten vom Bio-Schwein, Reiberknödel	13 €

## **HAUPTSPEISEN**

Braten vom Bio-Schwein, Naturlandhof Beer Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel, Sauerkraut	19 €
Haxe vom Bio-Schwein, Naturlandhof Beer Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel, Sauerkraut	22 €
Pflanzerl vom Juradistl-Lamm und Bio-Rind Süßkartoffelcreme, Thymianjus, Salat	18 €
Saure Lunge vom Kochenthaler Weiderind, Biolandhof Pollinger Reiberknödel, Salat	22 €
Bauch vom Ruperts Bio-Waldschwein, Holzheim am Forst Reiberknödel, Sauerkraut	20 €
Schnitzel "Wiener Art", Naturlandhof Beer Pommes, Salat	22 €
Geschmorter Bug vom Kochenthaler Weiderind, Biolandhof Pollinger Reiberknödel, Wirsing	26 €
Keule vom Juradistl-Lamm, Archehof Gut Laubenhard	26 €
Currywurst vom Naturlandhof Beer	15 €
Hausgemachte Soße, Pommes  Gebratenes Zanderfilet, Fischhof Mulzer	
Belugalinsen, Meerrettichkraut, Schaum  Kichererbsen-Linsen-Curry	26 €
Kartoffeln, Gemüse, Minzjoghurt, Fladenbrot	18 €
Herbstliche Veggie Bowl Fermentiertes Blaukraut, Kimchi, Quinoa, Rote Bete, Sesam-Dip	18 €
ZUM NACHTISCH	
Ingwer Grießflammerie Cassissorbet, Orangenfilets, Granola	9 €
<b>Creme brûlée</b> Bio-Vanille, Zwetschgensorbet vom Biohof Riepl	9€
<b>Für Kinder:</b> Eis, verschiedene Sorten, vom Biohof Riepl aus Langenkreith	3,80 €